

*Così
va il mondo*

di RITA CENNI

Sushi dal Conero a Porto Cervo

SCENA 1: Marina Vecchia di Porto Cervo. I felici pochi intimi, scelti tra gli ottocento ospiti ricchi (e non famosi) che partecipano al **DeLuxe**, la kermesse del lusso che apre ufficialmente la stagione 2007 in Costa Smeralda, salgono sullo yacht di Tom Barrack, il miliardario americano che da tre anni è nuovo proprietario del mitico angolo di Sardegna appartenuto all'Aga Khan. Per l'esclusivo aperitivo sul ponte del *Wild Thymes*, un felpato maggiordomo serve vassoi di pesce crudo accompagnato da fettine di ginger freschissimo e dai piccoli tocchi di wasabi, il potentissimo rafano verde che lascia tutti a bocca aperta.

SCENA 2: cena di gala sotto la tensostruttura innalzata per l'occasione. Menù: una sinfonia di piatti di pesce crudo: a firmarli, Roberto Okabe, lo chef più vezzeggiato dai milanesi. Il cuoco di origini nippo-brasiliane, dopo avere spopolato col suo Finger's nel quartiere di Porta Romana, ombelico della movida milanese, ha appena aperto un suo omonimo locale a base di crudità proprio qui, a Porto Cervo.

SCENA 3: stessa sera, sulle co-

ste adriatiche, appena sotto il Conero. Decine di persone attendono di entrare da Moreno Cedroni per gustare il sashimi e susci che, attenzione, non è un errore di stampa, ma la geniale rivisitazione, in chiave romagnola-montefeltrina dell'abitudine all'assaggio immediato, da sempre tipica dei pescatori di tutte le coste.

Insomma, il pesce al crudo, a listelli o tocchetti, tagliato secondo i sofisticati gesti dell'arte nipponica con il *sushkiri-bocho*, o con la lama a serramanico del capitano nostrano, con il riso o senza, con piadina, polenta, ceci, farro, o avvolto nelle foglie di alga, non sarà una novità, ma continua davvero a farci impazzire. Complici, le proprietà di eccellente alleato in qualsiasi dieta, o tentativo di dieta.

Unico problema: a furia di sushi e sashimi, certi pesci cominciano a scarseggiare. E gli ecologisti sono costretti a una vera e propria crociata, perché l'allarme è già forte. In vetta alla lista di chi rischia l'estinzione il tonno rosso, che, causa lo sfrenato consumo, in crescita a ritmi vertiginosi: da 32 tonnellate consumate nel 2003 siamo arrivati a quasi il doppio nel 2006.

AL SECONDO POSTO, il salmone atlantico. Ma almeno per il salmone, niente paura: perché, come si legge nella esilarante satira fantapolitica che ha avuto un successo strepitoso in Gran Bretagna e che è stata recentemente tradotta anche da noi, per il salmone c'è già chi è corso ai ripari, e sperimenta alle-
vamenti nello Yemen.

